

SKRIPSI

**VARIASI TEPUNG DAGING BEKICOT (*Achatina fulica*) DALAM
PEMBUATAN *NUGGET* JAMUR TIRAM (*Pleurotus ostreatus*)**

Disusun oleh :

Agnes Dian Kuniawati

NPM : 110801182



**UNIVERSITAS ATMA JAYA YOGYAKARTA
FAKULTAS TEKNOBIOLOGI
PROGRAM STUDI BIOLOGI
YOGYAKARTA
2015**

**VARIASI TEPUNG DAGING BEKICOT (*Achatina fulica*) DALAM
PEMBUATAN *NUGGET* JAMUR TIRAM (*Pleurotus ostreatus*)**

SKRIPSI

**Diajukan Kepada Program Studi Biologi
Fakultas Teknobiologi, Universitas Atma Jaya Yogyakarta
Guna memenuhi sebagian syarat untuk memperoleh
derajat Sarjana S-1**

Disusun oleh :

Agnes Dian Kurniawati

NPM : 110801182



**UNIVERSITAS ATMA JAYA YOGYAKARTA
FAKULTAS TEKNOBIOLOGI
PROGRAM STUDI BIOLOGI
YOGYAKARTA
2011**

PENGESAHAN

Mengesahkan Skirpsi dengan Judul

VARIASI TEPUNG DAGING BEKICOT (*Achatina fulica*) DALAM PEMBUATAN *NUGGET* JAMUR TIRAM (*Pleurotus ostreatus*)

Yang dipersiapkan dan disusun oleh:

Agnes Dian Kurniawati

NPM: 110801182

Telah dipertahankan di depan Tim Penguji
pada hari Selasa, 18 Agustus 2015
dan dinyatakan telah memenuhi syarat

SUSUNAN TIM PENGUJI

Pembimbing Utama,

(Drs. F. Simung Pranata, M.P.)

Anggota Tim Penguji,

(Dr.rer.nat. Y. Reni Swasti, S.TP.,M.P.)

Pembimbing Kedua,

(L.M. Ekawati Purwijantiningsih, S.Si, M.Si.)

Yogyakarta, 31 Agustus 2015

UNIVERSITAS ATMA JAYA YOGYAKARTA
FAKULTAS TEKNOBIOLOGI

Dekan,



(Drs. B. Boy Rahardjo Sidharta, M.Sc.)
TEKNOBIOLOGI

HALAMAN PERSEMBAHAN

- + **Kepada Bapa, Putra, dan Roh Kudus serta Bunda Maria yang telah memberikan berkat dan penyertaan selama ini, Amin.**
- + **Kepada ayah Filipus Neri S.A. dan Mama Fransisca Karmi yang tercinta**
- + **Kepada adik Katherina, adik Ray dan kekasihku Herlambang Wisnu A.**
- + **Kepada teman – temanku yang telah memberi semangat, perhatian dan dukungan.**

MOTTO

DON'T GIVE UP

PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Agnes Dian Kurniawati

NPM : 110801182

Judul Skripsi : VARIASI TEPUNG DAGING BEKICOT (*Achatina fulica*)
DALAM PEMBUATAN NUGGET JAMUR TIRAM (*Pleurotus*
ostreatus)

menyatakan bahwa skripsi dengan judul tersebut di atas benar-benar asli hasil karya saya sendiri dan disusun berdasarkan norma akademik. Apabila ternyata di kemudian hari ternyata terbukti sebagai plagiarisme, saya bersedia menerima sanksi akademik yang berlaku berupa pencabutan predikat kelulusan dan gelar kesarjanaan saya.

Yogyakarta, 25 Agustus 2015

Yang menyatakan,



Agnes Dian Kurniawati
110801182

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis haturkan ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa atas rahmat dan berkat-Nya sehingga penulis dapat menyusun dan menyelesaikan naskah skripsi dengan judul: **"VARIASI TEPUNG DAGING BEKICOT (*Achatina fulica*) DALAM PEMBUATAN NUGGET JAMUR TIRAM (*Pleurotus ostreatus*)"**.

Selama pelaksanaan penelitian hingga tersusunnya naskah skripsi ini, penulis mendapatkan bantuan dan dukungan dari banyak pihak. Pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan rasa terimakasih kepada :

1. Drs. B. Boy Rahardjo Sidharta, M.Sc., selaku Dekan Fakultas Teknobiologi, Universitas Atma Jaya Yogyakarta.
2. Drs. F. Sinung Pranata, M.P., selaku Dosen Pembimbing Utama yang telah banyak membantu, memberikan arahan, serta membimbing kepada penulis sehingga penelitian dan naskah skripsi dapat diselesaikan.
3. LM. Ekawati Purwijantiningih, M.Si., selaku Dosen Pembimbing Pendamping yang telah memberi bimbingan, arahan, dan masukan yang sangat berarti bagi penulis sehingga naskah skripsi dapat diselesaikan.
4. Dr.rer.nat.Y. Reni Swasti, S.TP., M.P., selaku Dosen Penguji yang telah banyak memberikan masukan dan kritik kepada penulis untuk menyempurnakan skripsi ini.
5. Ayah FN. Duali. S. A, Mama Fransisca Karmi, adik Katherina, adik Petrus Ray. N. A, dan seluruh keluarga saya. Penulis berterimakasih banyak atas

semua doa, harapan, semangat, dan dukungan yang telah diberikan baik moral maupun materi.

6. Kekasih saya Herlambang Wisnu Aji beserta keluarganya, yang telah banyak memberikan doa, harapan, semangat, dan dukungan.
7. Pakde Bonifasius Yunianto beserta rekannya, yang selalu bersedia mendukung dan membantu mencari bahan penelitian.
8. Teman – teman seperjuangan penelitian, Gitta, Arsi, Vebrina, Lidia, Sisca, Fani, Bagas, terimakasih untuk bantuan dan semangat yang telah diberikan disela – sela penelitian. Tyas, terimakasih karena selalu memberikan dukungan, informasi, dan menyempatkan waktu untuk mengajarkan SPSS.
9. Keluarga Lektor St. Maria Assumpta, yang telah memberikan banyak dukungan dan doa kepada penulis.

Akhir kata penulis berharap semoga Skripsi ini dapat memberikan informasi dan manfaatn khususnya bagi penulis sendiri maupun pembaca.

Yogyakarta, Juli 2015

Penulis

DAFTAR ISI

	HALAMAN
HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
LEMBAR PERSEMBAHAN	iii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xv
INTISARI	xvii
I. PENDAHULUAN	1
A. Latar belakang	1
B. Keaslian Penelitian	3
C. Permasalahan	3
D. Tujuan	4
E. Manfaat Penelitian	4
II. TINJAUAN PUSTAKA	5
A. Deskripsi, Kedudukan Taksonomi, Kandungan, dan Kegunaan Jamur Tiram	5
B. Deskripsi, Kedudukan Taksonomu, Kandungan, dan Kegunaan Bekicot	7
C. Serat Pangan	9
C.1. Serat Pangan Tidak Larut	10
C.2. Serat Pangan Larut	10
D. Tepung Daging Bekicot	12
E. Deskripsi <i>Nugget</i> dan Proses Pembuatannya	14
D.1. Bahan Pengisi	15
D.2. Bahan Pengikat	16
D.3. Bahan Pembantu	18
D.4. Tahapan Pembuatan <i>Nugget</i>	19
F. Standar Mutu dan Gizi Nugget	22
G. Hipotesis	23

	HALAMAN
III. METODE PENELITIAN.....	24
A. Waktu dan Lokasi Penelitian	24
B. Alat dan Bahan	24
C. Rancangan Percobaan.....	26
D. Cara Kerja.....	26
1. Pembuatan Tepung Daging Bekicot	26
2. Uji Proksimat Tepung Daging Bekicot	27
a. Penentuan Kadar Air	27
b. Penentuan Kadar Abu.....	27
c. Penentuan Kadar Protein	28
d. Penentuan Kadar Lemak.....	29
e. Penentuan Kadar Karbohidrat	29
3. Pembuatan <i>Nugget</i> Jamur Tiram	29
4. Uji Kimia <i>Nugget</i> Jamur Tiram	30
a. Penentuan Kadar Air	31
b. Penentuan Kadar Abu	31
c. Penentuan Kadar Protein	31
d. Penentuan Kadar Lemak.....	31
e. Penentuan Kadar Karbohidrat	31
f. Penentuan Kadar Serat Kasar	31
g. Penentuan Kadar Serat Larut.....	32
5. Uji Fisik <i>Nugget</i> Jamur Tiram	33
a. Penentuan Tekstur <i>Nugget</i> Jamur Tiram.....	33
b. Penentuan Warna <i>Nugget</i> Jamur Tiram.....	33
6. Perhitungan Jumlah Mikrobial	34
a. Perhitungan Angka Lempeng Total	34
b. Uji Penentuan <i>Staphylococcus aureus</i>	34
7. Uji Organoleptik.....	35
8. Analisis Data	36
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	37
A. Kandungan Gizi Tepung Daging Bekicot.....	37
B. Analisa Kimia <i>Nugget</i> Jamur Tiram Variasi Tepung Daging Bekicot.....	40
1. Kadar Air	40
2. Kadar Abu	43
3. Kadar Protein	45
4. Kadar Lemak.....	48
5. Kadar Karbohidrat.....	50

HALAMAN

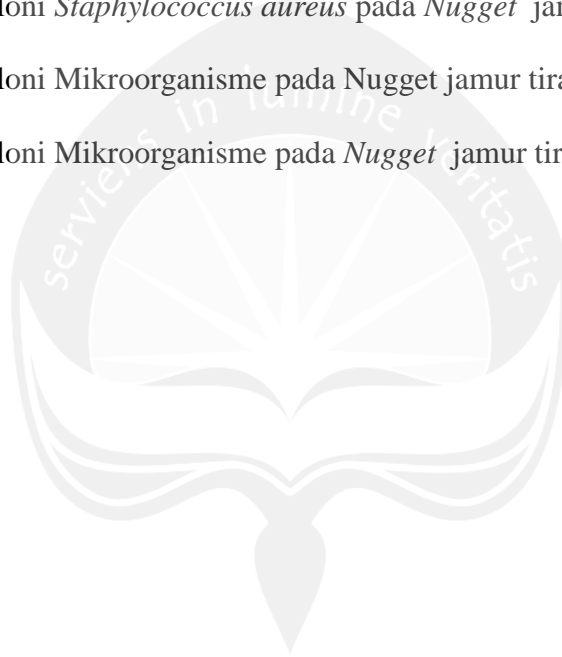
6. Kadar Serat Kasar	52
7. Kadar Serat Larut	54
C. Analisis Fisik Nugget Jamur Tiram Variasi Tepung Daging	
Bekicot	57
1. Tekstur <i>Nugget</i> Jamur Tiram	57
2. Warna <i>Nugget</i> Jamur Tiram	60
D. Analisis Mikrobiologi Nugget Jamur Tiram Variasi Tepung Daging	
Bekicot	63
1. Jumlah Angka Lempeng Total	63
2. Jumlah <i>Staphylococcus aureus</i>	66
E. Uji Organoleptik Nugget Jamur Tiram Variasi Tepung Daging	
Bekicot	69
1. Warna	71
2. Aroma	72
3. Rasa	73
4. Tekstur	74
V. SIMPULAN DAN SARAN	75
A. Simpulan	75
B. Saran	75
VI. DAFTAR PUSTAKA	77
VII. LAMPIRAN	83

DAFTAR GAMBAR

	HALAMAN
Gambar 1. Morfologi Jamur Tiram Putih.....	5
Gambar 2. Morfologi dan Anatomi Tubuh Bekicot	7
Gambar 3. Tepung Daging Bekicot.....	37
Gamabr 4. Kadar Air <i>Nugget</i> Jamur Tiram	42
Gambar 5. Kadar Abu <i>Nugget</i> Jamur Tiram.....	44
Gambar 6. Kadar Protein <i>Nugget</i> Jamur Tiram.....	47
Gambar 7. Kadar Lemak <i>Nugget</i> Jamur Tiram	50
Gambar 8. Kadar Karbohidrat <i>Nugget</i> Jamur Tiram.....	52
Gamabr 9. Kadar Serat Kasar <i>Nugget</i> Jamur Tiram.....	53
Gambar 10. Kadar Serat Laut <i>Nugget</i> Jamur Tiram.....	56
Gambar 11. Tekstur <i>Nugget</i> Jamur Tiram	59
Gambar 12. <i>Nugget</i> Jamur Tiram Setelah Digoreng	61
Gambar 13. <i>Nugget</i> Jamur Tiram Sebelum Dicoating	62
Gambar 14. Total Mikrobia (log CFU/g) pada <i>Nugget</i> Jamur Tiram	64
Gambar 15. Total <i>Staphylococcus aureus</i> (log CFU/g) pada <i>Nugget</i> Jamur Tiram	67
Gambar 16. Hasil Uji Organoleptik <i>Nugget</i> Jamur Tiram	70
Gambar 17. Jamur Tiram	83
Gambar 18. Adonan <i>Nugget</i> Jamur Tiram	83
Gambar 19. Produk <i>Nugget</i> Jamur Tiram Sebelum Digoreng	84
Gambar 20. Produk <i>Nugget</i> Jamur Tiram Setelah Digoreng	84

HALAMAN

Gambar 21. Produk Uji Organoleptik Nugget Kontrol, 10%, 20%, 30%, dan 40%	85
Gambar 22. Proses Uji Organoleptik	85
Gambar 23. Koloni <i>Staphylococcus aureus</i> pada <i>Nugget</i> jamur tiram 10% ..	86
Gambar 24. Koloni <i>Staphylococcus aureus</i> pada <i>Nugget</i> jamur tiram 20% ...	86
Gambar 25. Koloni <i>Staphylococcus aureus</i> pada <i>Nugget</i> jamur tiram 30% ...	87
Gambar 26. Koloni <i>Staphylococcus aureus</i> pada <i>Nugget</i> jamur tiram 40% ...	87
Gambar 27. Koloni Mikroorganisme pada <i>Nugget</i> jamur tiram 20%	88
Gambar 27. Koloni Mikroorganisme pada <i>Nugget</i> jamur tiram 30%	88



DAFTAR TABEL

	HALAMAN
Tabel 1. Komposisi dan Kandungan Nutrisi Jamur Tiram per 100 gram.....	6
Tabel 2. Komposisi Kimia Tepung Daging Bekicot	12
Tabel 3. Komposisi Tepung Terigu Jenis Cakra Kembar per 100 gram.....	15
Tabel 4. Mutu <i>Chicken Nugget</i> Berdasarkan SNI.....	22
Tabel 5. Variasi Tepung Terigu Menggunakan Tepung Daging Bekicot.....	26
Tabel 6. Perbandingan Komposisi Tepung Terigu, Tepung Bekicot, dan Jamur Tiram.....	30
Tabel 7. Kandungan Gizi Tepung Daging Bekicot	38
Tabel 8. Kadar Air <i>Nugget</i> Jamur Tiram (%) dengan Variasi Tepung Daging Bekicot	41
Tabel 9. Kadar Abu <i>Nugget</i> Jamur Tiram (%) dengan Variasi Tepung Daging Bekicot	43
Tabel 10. Kadar Protein <i>Nugget</i> Jamur Tiram (%) dengan Variasi Tepung Daging Bekicot	46
Tabel 11. Kadar Lemak <i>Nugget</i> Jamur Tiram (%) dengan Variasi Tepung Daging Bekicot	49
Tabel 12. Kadar Karbohidrat <i>Nugget</i> Jamur Tiram (%) dengan Variasi Tepung Daging Bekicot	51
Tabel 13. Kadar Serat Kasar <i>Nugget</i> Jamur Tiram (%) dengan Variasi Tepung Daging Bekicot	53
Tabel 14. Kadar Serat Larut <i>Nugget</i> Jamur Tiram (%) dengan Variasi Tepung Daging Bekicot	55
Tabel 15. Tekstur (N/mm ³) <i>Nugget</i> Jamur Tiram dengan Variasi Tepung Daging Bekicot	58
Tabel 16. Warna <i>Nugget</i> Jamur Tiram dengan Variasi Tepung Daging Bekicot	61

HALAMAN

Tabel 17. Angkat Lempeng Total (cfu/g) <i>Nugget</i> Jamur Tiram dengan Variasi Tepung Daging Bekicot	63
Tabel 18. Jumlah <i>Staphylococcus aureus</i> (cfu/g) <i>Nugget</i> Jamur Tiram dengan Variasi Tepung Daging Bekicot	67
Tabel 19. Uji Organoleptik <i>Nugget</i> Jamur Tiram dengan Variasi Tepung Daging Bekicot	69
Tabel 20. Hasil Kadar Air (%) <i>Nugget</i> Jamur Tiram dengan Variasi Tepung Daging Bekicot	89
Tabel 21. Analisa ANAVA Kadar Air <i>Nugget</i> Jamur Tiram dengan Variasi Tepung Daging Bekicot	89
Tabel 22. Hasil Uji Duncan Kadar Air <i>Nugget</i> Jamur Tiram dengan Variasi Tepung Daging Bekicot	89
Tabel 23. Hasil Kadar Abu (%) <i>Nugget</i> Jamur Tiram dengan Variasi Tepung Daging Bekicot	90
Tabel 24. Analisa ANAVA Kadar Abu <i>Nugget</i> Jamur Tiram dengan Variasi Tepung Daging Bekicot	90
Tabel 25. Hasil Uji Duncan Kadar Abu <i>Nugget</i> Jamur Tiram dengan Variasi Tepung Daging Bekicot	90
Tabel 26. Hasil Kadar Protein (%) <i>Nugget</i> Jamur Tiram dengan Variasi Tepung Daging Bekicot	91
Tabel 27. Analisa ANAVA Kadar Protein <i>Nugget</i> Jamur Tiram dengan Variasi Tepung Daging Bekicot	91
Tabel 28. Hasil Uji Duncan Kadar Protein <i>Nugget</i> Jamur Tiram dengan Variasi Tepung Daging Bekicot	91
Tabel 29. Hasil Kadar Lemak (%) <i>Nugget</i> Jamur Tiram dengan Variasi Tepung Daging Bekicot	92
Tabel 30. Analisa ANAVA Kadar Lemak <i>Nugget</i> Jamur Tiram dengan Variasi Tepung Daging Bekicot	92
Tabel 31. Hasil Uji Duncan Kadar Lemak <i>Nugget</i> Jamur Tiram dengan Variasi Tepung Daging Bekicot	92

HALAMAN

Tabel 32. Hasil Kadar Serat Kasar (%) <i>Nugget</i> Jamur Tiram dengan Variasi Tepung Daging Bekicot	93
Tabel 33. Analisa ANAVA Kadar Serat Kasar <i>Nugget</i> Jamur Tiram dengan Variasi Tepung Daging Bekicot	93
Tabel 34. Hasil Kadar Serat Larut (%) <i>Nugget</i> Jamur Tiram dengan Variasi Tepung Daging Bekicot	94
Tabel 35. Analisa ANAVA Kadar Serat Larut <i>Nugget</i> Jamur Tiram dengan Variasi Tepung Daging Bekicot	94
Tabel 36. Hasil Kadar Karbohidrat (%) <i>Nugget</i> Jamur Tiram dengan Variasi Tepung Daging Bekicot	95
Tabel 37. Analisa ANAVA Kadar Karbohidrat <i>Nugget</i> Jamur Tiram dengan Variasi Tepung Daging Bekicot	95
Tabel 38. Hasil Uji Duncan Kadar Karohodrat <i>Nugget</i> Jamur Tiram dengan Variasi Tepung Daging Bekicot	95
Tabel 39. Hasil Uji Tekstur <i>Nugget</i> Jamur Tiram dengan Variasi Tepung Daging Bekicot	96
Tabel 40. Analisa ANAVA Uji Tekstur <i>Nugget</i> Jamur Tiram dengan Variasi Tepung Daging Bekicot	96
Tabel 41. Hasil Uji Duncan Tekstur <i>Nugget</i> Jamur Tiram dengan Variasi Tepung Daging Bekicot	96
Tabel 42. Hasil Uji Warna <i>Nugget</i> Jamur Tiram dengan Variasi Tepung Daging Bekicot	97
Tabel 43. Hasil Uji <i>Staphylococcus aureus</i> <i>Nugget</i> Jamur Tiram dengan Variasi Tepung Daging Bekicot	98
Tabel 44. Analisa ANAVA Uji <i>Staphylococcus aureus</i> <i>Nugget</i> Jamur Tiram dengan Variasi Tepung Daging Bekicot.....	98
Tabel 45. Hasil Uji Angka Lempeng Total <i>Nugget</i> Jamur Tiram dengan Variasi Tepung Daging Bekicot	99
Tabel 46. Analisa ANAVA Uji Angka Lempeng Total <i>Nugget</i> Jamur Tiram dengan Variasi Tepung Daging Bekicot.....	99

DAFTAR LAMPIRAN

	HALAMAN
Lampiran 1. Gambar Bahan dan Organoleptik <i>Nugget</i> Jamur Tiram Variasi Tepung Daging Bekicot	83
Lampiran 2. Gambar <i>Nugget</i> Jamur Tiram Sebelum dan Sesudah Digoreng ..	84
Lampiran 3. Gambar Produk Uji Organoleptik dan Proses Organoleptik <i>Nugget</i> Jamur Tiram Variasi Tepung Daging Bekicot	85
Lampiran 4. Gambar Koloni <i>Staphylococcus aureus</i> pada <i>Nugget</i> Jamur Tiram Variasi Tepung Daging Bekicot.....	86
Lampiran 5. Gambar Koloni <i>Staphylococcus aureus</i> pada <i>Nugget</i> Jamur Tiram Variasi Tepung Daging Bekicot.....	87
Lampiran 6. Gambar Koloni Mikroorganisme pada <i>Nugget</i> Jamur Tiram Variasi Tepung Daging Bekicot	88
Lampiran 7. Data yang Diperoleh, Uji ANAVA, dan Uji Duncan Kadar Air <i>Nugget</i> Jamur Tiram dengan Variasi Tepung Daging Bekicot....	89
Lampiran 8. Data yang Diperoleh, Uji ANAVA, dan Uji Duncan Kadar Abu <i>Nugget</i> Jamur Tiram dengan Variasi Tepung Daging Bekicot....	90
Lampiran 9. Data yang Diperoleh, Uji ANAVA, dan Uji Duncan Kadar Protein <i>Nugget</i> Jamur Tiram dengan Variasi Tepung Daging Bekicot....	91
Lampiran 10. Data yang Diperoleh, Uji ANAVA, dan Uji Duncan Kadar Lemak <i>Nugget</i> Jamur Tiram dengan Variasi Tepung Daging Bekicot	92
Lampiran 11. Data yang Diperoleh dan Uji ANAVA Kadar Serat Kasar <i>Nugget</i> Jamur Tiram dengan Variasi Tepung Daging Bekicot	93
Lampiran 12. Data yang Diperoleh dan Uji ANAVA Kadar Serat Larut <i>Nugget</i> Jamur Tiram dengan Variasi Tepung Daging Bekicot	94
Lampiran 13. Data yang Diperoleh, Uji ANAVA, dan Uji Duncan Kadar Karbohidrat <i>Nugget</i> Jamur Tiram dengan Variasi Tepung Daging Bekicot	95
Lampiran 14. Data yang Diperoleh, Uji ANAVA, dan Uji Duncan Tekstur <i>Nugget</i> Jamur Tiram dengan Variasi Tepung Daging Bekicot....	96

HALAMAN

Lampiran 15. Data Uji Warna yang Diperoleh <i>Nugget</i> Jamur Tiram dengan Variasi Tepung Daging Bekicot	97
Lampiran 16. Data yang Diperoleh dan Uji ANAVA Jumlah <i>Staphylococcus aureus</i> <i>Nugget</i> Jamur Tiram dengan Variasi Tepung Daging Bekicot	98
Lampiran 17. Data yang Diperoleh dan Uji ANAVA Angka Lempeng Total <i>Nugget</i> Jamur Tiram dengan Variasi Tepung Daging Bekicot....	99



INTISARI

Jamur tiram (*Pleutotus ostreatus*) merupakan salah satu jenis jamur kayu yang memiliki banyak kandungan gizi dan juga banyak memiliki manfaat untuk kesehatan tubuh. Kandungan serat total yang tinggi dalam jamur tiram dapat membantu memenuhi kebutuhan serat sehari – hari. Selain itu rasanya yang lezat dan teksturnya yang menyerupai tekstur daging ayam, menjadikan jamur tiram cocok diolah menjadi berbagai jenis produk pangan tinggi serat dan rendah lemak, salah satunya adalah *Nugget*. *Nugget* merupakan produk berbahan dasar daging giling, yang termasuk ke dalam salah satu bentuk produk makanan beku siap saji. Produk beku siap saji ini memerlukan waktu pemanasan akhir yang cukup singkat untuk siap disajikan karena produk tinggal dipanaskan hingga matang. Oleh karena rasanya yang lezat dan waktu penyajian yang singkat, *nugget* sangat digemari oleh masyarakat walaupun produk ini memiliki kandungan lemak yang tinggi dan rendah serat. Kemudian, untuk mendapatkan *nugget* jamur tiram dengan kualitas yang baik, maka dalam penelitian ini dilakukan variasi tepung daging bekicot (*Achatina fulica*) terhadap tepung terigu (0%, 20%, 30%, 40%). *Nugget* jamur tiram yang telah dihasilkan kemudian dianalisis kandungan kimianya, sifat fisik, cemaran mikroorganisme, dan sifat organoleptiknya. Hasil penelitian menunjukkan bahwa dengan semakin besar konsentrasi tepung daging bekicot yang ditambahkan berpengaruh terhadap kualitas *nugget* jamur tiram, dan dengan variasi tepung daging bekicot terhadap tepung terigu sebesar 30% sudah mampu menghasilkan *nugget* jamur tiram dengan kualitas terbaik dan sesuai dengan SNI, meliputi kadar air sebesar 58,59%, kadar abu 1,75%, kadar lemak yang jauh lebih rendah 8,08%, kadar serat kasar 2,41%, kadar serat larut 8,66%, kadar karbohidrat 25,04%, dan kadar protein 6,29% .